

ENOTECA

www.enoteca.pt • Nº 97 MARÇO 2016 • CLUBE DE VINHOS



QUINTA DO CARMO



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.




BACALHÔA
VINHOS DE PORTUGAL



JOSÉ SERÓDIO
jserodio@enoteca.pt

A OCASIÃO FAZ... O CONHECEDOR

Há anos, numa visita ao Chateau Margaux, tive a imprudência de dizer ao nosso anfitrião que aquela magnum de 82, que teve a generosidade de abrir para nós, continha o melhor vinho que jamais provaria. O Patrick Bernard, do Millesima, sentado a meu lado, corrigiu-me "não seas tão peremptório! Lembra-te que neste workshop já tivemos o Mouton Rotchild e o Petrus. Só que foram bebidos num contexto completamente diferente."

Então eu percebi. De facto, aqueles e outros vinhos "com pergaminhos", de Bordeaux foram consumidos no curtíssimo espaço que tínhamos para almoçar, no intervalo da nossa jornada de trabalho. Focalizados nas tarefas que nos esperavam durante a tarde, pouco tempo sobrava para darmos a atenção devida para o que de muito sério estava dentro dos copos à nossa frente.

Agora, ao fim do dia, com o corpo e a cabeça disponíveis, interessadíssimos na história do ano vinícola de 82, quando choveu, as temperaturas no período da floração e da maturação, etc, etc. Quando finalmente os copos são servidos, ouço-me dizer "só com a história já gosto deste vinho...". Começaram a trocar-se impressões sobre a cor e o aroma ainda com o copo no ar. Tranquilamente entre o momento em que nos sentamos frente à garrafa, e o copo chegou aos lábios, decorreram pelo menos 30 minutos. Depois as impressões do paladar. Inicialmente, cada um com uma opinião, por vezes divergentes até o momento em que o consenso global fechou aquela ocasião única de apreciação daquele vinho!

No dia a dia com os horários mais ou menos à justa, um vinho correto pode ser a companhia ideal para uma refeição sem interferir com o plano do nosso dia de trabalho. Muitas vezes ao fim do dia depois de um desabafo espontâneo de dever cumprido, estamos abertos a uma experiência do maior escalão de qualidade dos vinhos da nossa garrafeira. Esta ocasião faz-nos mais conhecedores!

Nós Seleccionamos...

Estes 4 enólogos garantem a qualidade dos vinhos que apresentamos...



Na ENOTECA os vinhos são seleccionados por um painel de provadores, constituído pelos Engenheiros Álvaro van Zeller, Anselmo Mendes, João Silva e Sousa e Manuel Vieira, que os avalia segundo a relação qualidade/preço. Apenas são aprovados os vinhos que obtiverem uma classificação igual ou superior a 14 valores (em 20 possíveis).

ÍNDICE

- 3 EDITORIAL
- 4 MONTRA DE PRÉMIOS
- 5 COMO ENCOMENDAR À ENOTECA
- 6 NOTÍCIAS DO VINHO
- 9 VINIFICAÇÃO DE A A Z
- 11 AGORA PROVO EU
- 13 CONJUNTO PÁSCOA
- 14 BACELO NOVO
- 16 RÓTULOS PERSONALIZADOS
- 19 CESTO DE PRIMAVERA
- 20 GALERIA DO PRODUTOR
- 22 VINHOS DO TRIMESTRE
- 24 CAVE BRANCOS
- 27 CAVE ROSÉS / TINTOS
- 28 CAVE TINTOS
- 35 MEIA CAVE
- 36 GARRAFEIRA DO CLUBE
- 38 VINHOS PARA OCASIÕES MUITO ESPECIAIS
- 39 VINHOS DO MUNDO
- 40 CAVE PORTOS
- 41 APERITIVOS / DIGESTIVOS
- 42 ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE
- 43 ENOCLUBE - CLUBE DOS CONHECEDORES

PROPRIETÁRIO/EDITOR: JOSÉ SERÓDIO
PUBLICAÇÃO PERIÓDICA TRIMESTRAL

DIRETOR: JOSÉ SERÓDIO
DESIGN: TRÊS SENTIDOS DESIGN
CAPA: ORLANDO MENDONÇA
EXECUÇÃO GRÁFICA: VIANA E DIAS

TIRAGEM: 12.000 EXEMPLARES
DEPÓSITO LEGAL: 68.051/93
Nº REGISTO ERC: 117272

ENOTECA

R. ALVES REDOL, 243/249 4050-043 PORTO
APARTADO 4414 • 4007-803 PORTO
TEL. 228 348 440 • FAX 228 348 449
enoteca@enoteca.pt
www.enoteca.pt

MONTRA DE PRÉMIOS



20 PONTOS

10 identificadores de garrafeira (reutilizáveis)



24 PONTOS

6 bases de copos antiderrapantes Enoteca



32 PONTOS

1 frasco Figos Pingo de Mel em Calda Casa das Rendufas (385gr.)



36 PONTOS

Saca-rolhas ENOTECA



44 PONTOS

Bomba de vácuo "Vacuvin" com 2 rolhas



50 PONTOS

2 copos "Branco do Clube" da Schott-Zwiesel



50 PONTOS

2 copos "Tinto do Clube" da Schott-Zwiesel



60 PONTOS

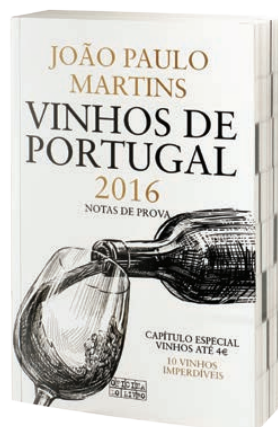
2 Cálices de Vinho do Porto "Siza Vieira" da Schott-Zwiesel



100 PONTOS

Decanter "Vintage" da Schott-Zwiesel

- Por cada compra é-lhe atribuída uma pontuação correspondente a uma percentagem dos vinhos adquiridos (10%).
- Exemplo: 1 caixa de vinho 30 euros = 3 pontos
- Todos os sócios/clientes que totalizam durante 1 ano um mínimo de 20 pontos qualificam-se automaticamente para escolher os prémios selecionados.
- Considerar-se-á para o cálculo da pontuação todas as compras efetuadas desde o dia 1 de janeiro de 2003.



80 PONTOS

Vinhos de Portugal 2016
João Paulo Martins
Oficina do Livro

COMO ENCOMENDAR À ENOTECA

COMO POSSO FAZER UMA ENCOMENDA

Escolha os vinhos que deseja e...

Preencha a **Nota de Encomenda** que acompanha a revista e coloque-a num posto ou **marco do Correio**.



ou

Ligue para o **Telf. 228 348 440** e diga-nos quais os produtos que deseja.



ou

Envie-nos um e-mail para **enoteca@enoteca.pt** com os seus dados e escolhas.



ou

Visite-nos em **www.enoteca.pt** escolha os vinhos e preencha a Nota de Encomenda online.



COMO É FEITA A ENTREGA

A sua encomenda será enviada por um **transportador especializado** para a morada que nos indicou. As **entregas são gratuitas** para Portugal Continental e realizadas até 8 dias úteis.



Nota: para as Regiões Autónomas é utilizado o sistema de grupagem, acrescentando o custo de 3€ por caixa devendo a encomenda ser levantada no transitário.



COMO POSSO PAGAR A ENCOMENDA

Poderá pagar a sua encomenda por **Multibanco**, por **Cartão de Crédito**, por **Transferência Bancária** ou por **Cheque**.

Na sua encomenda indique qual o método de pagamento pretendido e a Enoteca enviar-lhe-á os dados necessários para que possa proceder ao pagamento.



NOTÍCIAS DO VINHO

JANTAR DO ENOCLUBE NA CASA DA MÚSICA

12 Janeiro 2016

A Enoteca e a Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo organizaram no dia 12 de Janeiro no Restaurante da Casa da Música a apresentação do Projeto Barrica com uma prova comentada e jantar.

A apresentação do Projeto Barrica foi feita por José Serôdio (Enoteca) e pela Eng.^a Ana Mota (Vitivinicultora da Quinta Nova), a Prova Comentada ficou a cargo do Eng.^o Jorge Alves (Enólogo da Quinta Nova). À prova estiveram os vinhos Graíinha branco 2014, Quinta Nova Colheita tinto 2013, Quinta Nova Reserva tinto 2013 e o Quinta Nova Collection tinto 2013.

O jantar, da responsabilidade do Chef Artur Gomes, teve como entrada uma sopa de peixe e marisco ao Pernod acompanhada de Graíinha branco 2014, como prato principal alcatra de vitela corada, batata salteada e molho de mostarda acompanhado pelo Quinta Nova Reserva tinto 2013 e para finalizar um parfait de maracujá com coração mole e frutos silvestres, uma sobremesa muito bem acompanhada pelo moscatel do douro Clã.



Participe nestes eventos. Inscreva-se no **Enoclube – Clube dos Conhecedores**. Condições na página 43.

PROJETO BARRICA

A Enoteca associou-se à Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo para lançar este projeto de venda “en primeur”. Os sócios tiveram a oportunidade de adquirir a colheita 2015 do Quinta Nova Reserva por 50% do seu valor final, sendo o vinho entregue após o engarrafamento (em 2017).

Estava planeada uma segunda fase de venda por 75% do valor final (€18/gfa), mas devido ao sucesso da 1ª fase, foram esgotadas todas as barricas que tinham sido alocadas pela Quinta Nova para este projeto, pelo que esta 2ª fase não terá lugar.



SETOR DO VINHO DISTINGUIDO COM O PRÉMIO NACIONAL DE AGRICULTURA

O setor do vinho foi distinguido com o Prémio Nacional de Agricultura 2015, que o elege como produto do ano e enaltece de forma transversal toda a fileira, a sua forte melhoria qualitativa e projeção nacional e internacional que o vinho conseguiu alcançar nos últimos anos, afirmando-se como um motor do crescimento da economia portuguesa.

ALENTEJO ENTRE 10 MELHORES DESTINOS VINÍCOLAS DO MUNDO

Depois da *Lonely Planet Traveller* ter colocado a região portuguesa entre os 52 melhores destinos para uma escapadela de fim-de-semana em 2016, o Alentejo volta a surgir em destaque na imprensa internacional, agora na *Wine Enthusiast Magazine*. Segundo esta revista, é um dos 10 melhores destinos vinícolas do mundo para visitar este ano.

Segundo a publicação, o Alentejo é a *"região vinícola mais relaxada de Portugal"*, onde o *"charme rústico"* se cruza com *"tintos prontos a beber"*. *"Com quilómetros de vinhas e sobreiros, cidades históricas no topo de colinas e praias desertas, já para não mencionar a crescente variedade de hotéis e restaurantes, o Alentejo tem algo para oferecer a todos os visitantes"*, descreve um dos editores do artigo, Roger Voss.

PRÉMIOS ESPECIAIS REVISTA DE VINHOS 2015

Na sua gala anual, a Revista de Vinhos divulgou a lista completa dos prémios especiais de 2015, sendo que em dois deles a atribuição do prémio foi *"ex-aequo"*. Os premiados foram os seguintes: Revelação do Ano – "Caminhos Cruzados", Produtor do Ano – "Casa Agrícola HMR" e "Quinta Vale D. Maria", Cooperativa do Ano – "Adega Cooperativa de Vidigueira, Cuba e Alvito", Empresa do Ano – "Adega Mãe" e "Parras Vinhos", Empresa do Ano (vinhos generosos) – "Gran Cruz", Identidade e Carácter – "Niepoort Vinhos", Enólogo do Ano – "Bernardo Cabral", Enólogo do Ano (vinhos generosos) – "Álvaro van Zeller", Viticultura – "Nuno Magalhães", Organização Vitivinícola do Ano – "Comissão Vitivinícola Regional do Dão", Enoturismo – "Adega Mayor", Garrafeira – "Garage Wines (Matosinhos)", Loja Gourmet – "Quinta do Saloio (Estoril)", Wine Bar do Ano – "Grapes & Bites (Lisboa)", Restaurante – "O Paparico (Porto)", Restaurante do Ano (cozinha tradicional) – "Dom Joaquim (Évora)", Prémio de Gastronomia David Lopes Ramos – "Ljubomir Stanisic", Senhor do Vinho – "Luís Pato", Campanha Publicitária do Ano – "Casa da Passarella (Uma história escrita com vinho)".

RTP COM PROGRAMA DE VINHOS E GASTRONOMIA QUE HOMENAGEIA OS CRIADORES

"A Essência" destaca grandes nomes ligados ao mundo do vinho e da gastronomia e prova-se aos domingos na RTP3 com repetições ao longo da semana. *"A Essência"* chega com assinatura da Essência do Vinho, responsável por vários eventos enogastrónomicos em todo o país. A série de episódios deverá manter-se pelo menos durante um ano e cada episódio (de 15 minutos), com estreia a cada domingo, tem diversas repetições na RTP3 e na RTP Internacional.

TOURIGA NACIONAL EM DESTAQUE NA WINE ENTHUSIAST

A Touriga Nacional é realçada como a *"Casta pedigree de Portugal"* na reportagem de Roger Voss ao longo de quatro páginas da edição de Dezembro da *Wine Enthusiast*. O artigo focou o destaque da casta autóctone em Portugal e o relevo que está a ter nos EUA, Austrália, Nova Zelândia e França.

DESCUBRA O QUE TÊM EM COMUM OS NOSSOS VINHOS, AZEITES E O MERGULHÃO DE CRISTA

Passeio para observação da fauna e flora local

Esta é uma das experiências do Enoturismo da Herdade do Esporão que desafia a sair da rotina, a passar um dia no campo e a conhecer a forma de fazer e viver os nossos vinhos e azeites. Esqueça o computador, desligue o telemóvel e venha à Herdade do Esporão fazer um passeio de bicicleta, de carro ou a pé, com sorte e na estação certa, poderá observar a garça-vermelha, o pato-de-bico-vermelho, a gaivina-de-bico-preto ou outras das 150 espécies aqui documentadas. Além do roteiro de biodiversidade, visite a exposição de fotografia com uma amostra de 29 espécies representativas da enorme riqueza e diversidade do património natural da Herdade do Esporão. Aproveite ainda para fazer um piquenique no campo (quando foi a última vez que fez um?) com petiscos alentejanos ou fazer uma prova de vinhos nos jardins, depois da visita às vinhas, adegas, túnel das barricas e caves de estágio.

Enoturismo da Herdade do Esporão. Saboreie o dia.



VINIFICAÇÃO de A a Z

Ainda e sempre os Brancos

O consumidor é sempre o dono da verdade. Se algum produtor assim não pensa terá que rever a sua atitude para manter o negócio.

Na década de oitenta do século passado o consumo de brancos atingiu talvez o menor nível de sempre, levando alguns produtores a reconverterem as suas vinhas mantendo apenas as castas tintas. A falar verdade, os brancos então produzidos eram quando muito aceitáveis – com alguma boa vontade.

A história que se seguiu é simples, e justifica o crescimento imparável do consumo de brancos a partir daí.

Como exemplo, e desculpem omissões involuntárias, Manuel Vieira e Virgílio Loureiro com os Encruzados no Dão, Nuno Cancela de Abreu com o Arinto em Bucelas, o Anselmo Mendes, mestre nos Alvarinhos, e tantos outros que souberam juntar à sua formação, experiências somadas de muitos anos em regiões como a Borgonha e o Reno, paraísos dos grandes brancos mundiais, vieram alterar radicalmente a imagem de qualidade destes vinhos em Portugal.

Em muitos casos, os brancos são uma opção segura. Primeiro porque têm neste momento estrutura que lhes permite saltar do habitual peixe – sempre aconselhado – para pratos como carnes brancas (vitela e porco), aves, massas, etc. Em segundo lugar porque, ao contrário dos tintos, são quase sempre servidos nos restaurantes à temperatura correta.

Indispensáveis, se bem selecionados, na nossa garrafeira, coabitando com tintos, que por mérito próprio há muito aí ganharam o seu espaço.



Santa Vitória

RESERVA
TINTO 2012

Vinho Regional Alentejo
Produce of Portugal



Santa Vitória

VINHOS

UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS



Medalha de Prata
Concours Mondial
de Bruxelles



Medalha de Ouro
Concours Mondial
de Bruxelles



Melhor Vinho
Tinto do Velho Mundo
Expovinis 2012



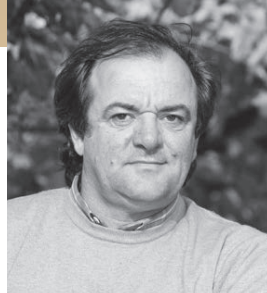
Melhor Vinho
Tinto do Velho Mundo
Expovinis 2013



Grande Medalha
de Ouro Concours
Mondial de Bruxelles

Do Alentejo herdámos muitas das coisas que nos tornam singulares: as histórias cantadas à desgarrada em planícies sem fim, o intenso aroma cravado na terra, a força de uma história esculpida de sol a sol. Tudo isto é a força de um carácter alentejano, reconhecido e premiado. Tudo isto é Santa Vitória.

Seja responsável, beba com moderação.



ANSELMO MENDES

Agora
provo
EU!

Agora provo EU!

Passionada Lote Privado 2008

O Passionada é um vinho 100% Loureiro da região dos Vinhos Verdes, mais precisamente da sub-região de Lima, que como principais características podemos apontar o seu grau álcool mais baixo e o seu açúcar residual mais elevado que o habitual em vinhos Loureiro desta região.

Este vinho nasceu da exploração da potencialidade e versatilidade da casta Loureiro. Na colheita de 2008 fiz este vinho começando por selecionar aquelas uvas que se encontravam bem maduras e sem as desengajar, sujeitei-as a uma prensagem muito suave e deixei o mosto decantar naturalmente. A fermentação decorreu a temperaturas baixas em cubas de inox e quando o grau álcool e o açúcar residual atingiram os valores que eu procurava, parei a fermentação pelo frio de modo a evitar refermentações.

Este processo de vinificação deu origem a um vinho com aromas florais e de citrinos com uma acidez elevada que equilibrava a doçura natural tornando-o muito interessante e apetecível.

Desta colheita guardei em cave algumas garrafas que regularmente ia abrindo para analisar a evolução, ficando agradavelmente surpreendido com o passar do tempo. De quando em quando presenteava um ou outro amigo com este meu lote privado na expectativa de que a opinião fosse semelhante à minha, i.e., estava na presença de um vinho que estava a ter uma evolução soberba.

Em 2015 dei duas garrafas ao Zé Serôdio e sem que eu soubesse uma garrafa foi provada na Enoteca por mim e pelos meus colegas e amigos: o Álvaro van Zeller, o João Silva e Sousa e o Manuel Vieira. O vinho estava com uma bela e cristalina cor amarelo dourado, o aroma tinha evoluído para uma maravilhosa complexidade com notas fumadas e de citrinos. A boca continuava a revelar um notável equilíbrio entre a doçura e a acidez, num conjunto complexo e rico com ligeiras notas de laranja que deixava uma agradável sensação doce na boca.

Depois da prova fui “bombardeado” por telefonemas do Zé Serôdio para me convencer a abrir mão das poucas garrafas que ainda tinha em cave, “Anselmo” disse “*este é um vinho que temos de dar aos sócios. É criminoso guardar este vinho para si... etc, etc, etc...*”. Bem, quem conhece o Zé Serôdio sabe o quão persuasivo ele consegue ser e resumindo e concluindo, tenho todo o gosto e prazer em apresentar este PASSIONADA “LOTE PRIVADO” 2008 aos sócios da Enoteca.



sócio 11,88€ GFA 0,75L | NÃO SÓCIO 12,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. - REFº 062854

71,28€ CAIXA 6 gfas | 75,00€ CAIXA 6 gfas

PROVADO
COM DISTINÇÃO.



O **PERIQUITA RESERVA** REFORÇA
O CARÁCTER DE UMA MARCA DE GRANDE
TRADIÇÃO, PROPORCIONANDO NOVAS
EXPERIÊNCIAS AOS SEUS APRECIADORES.

DESCUBRA TUDO O QUE DISTINGUE
O NOVO **PERIQUITA RESERVA**.



Conjunto Páscoa



CONJUNTO PÁSCOA

- 1 GFA. ESPUMANTE SCORPIO RESERVA BRUTO 2012 Lisboa
+ 2 GFAS. DA REGÊNCIA BRANCO 2014 Bucelas
+ 2 GFAS. VINHA DOS DEUSES TINTO 2012 Douro
+ 1 GFA. PORTO BARÃO DE VILAR 10 ANOS Porto

COM OFERTA DE

2 FLUTES DE CRISTAL SCHOTT-ZWIESEL

REFª 082896

SÓCIO
58,14€

Caixa 6 GFAS

NÃO SÓCIO
61,20€

Caixa 6 GFAS





BACELO NOVO

Bacelelo

Vinhos de Lisboa, Douro e Alentejo para todos os dias...

Já provou?



BACELO NOVO

BRANCO 2014

Reg. Lisboa

PRODUTOR Quinta da Barreira

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa

CASTAS Arinto, Chardonnay

VINIFICAÇÃO Desengace e esmagamento suave. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura (14°C).

TEOR ALCOÓLICO 12%

NOTAS DE PROVA Cor citrina intensa. Aroma frutado intenso com notas de frutos tropicais e um leve toque mineral. Na boca é equilibrado, fresco e aveludado. Final persistente.

LONGEVIDADE 2 a 3 anos

SERVIÇO A 10/12°C com refeições ligeiras de massas, carnes brancas e peixes.

ENÓLOGO José Gaspar

SÓCIO
3,71€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
3,90€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF^o 122616

44,52€

Caixa 12 GFAS

46,80€

Caixa 12 GFAS

BACELO NOVO

TINTO 2013

Douro

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Douro DOC

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO Desengace e esmagamento. Maceração pré-fermentativa longa a 34°C. Fermentação alcoólica com temperatura controlada (22/24°C).

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso com laivos violeta. Aroma jovem, frutos negros com notas vegetais e tostadas discretas. Na boca apresenta boa estrutura, é elegante e macio com bons taninos. Final agradável.

LONGEVIDADE 3 a 4 anos

SERVIÇO A 15/17°C com bacalhau no forno e carnes assadas.

ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO
3,71€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
3,90€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF^o 122520

44,52€

Caixa 12 GFAS

46,80€

Caixa 12 GFAS

BACELO NOVO

TINTO 2013

Alentejo

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Alentejano

CASTAS Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez, Tinta Caiada

VINIFICAÇÃO Desengace total seguido de fermentação a 24°C. Estágio em cubas inox. Ligeira filtração antes do engarrafamento. Estágio em garrafa durante 6 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi brilhante. Aroma intenso, frutos vermelhos e flores silvestres com fortes notas de madeira e especiarias. Na boca é elegante e macio confirmando os aromas. Final agradável.

LONGEVIDADE 3 a 4 anos

SERVIÇO A 15/17°C com carnes vermelhas, borrego assado e outros pratos condimentados e queijos leves.

ENÓLOGA Patrícia Peixoto

SÓCIO
3,71€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
3,90€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 12 GFAS. • REF^o 122534

44,52€

Caixa 12 GFAS

46,80€

Caixa 12 GFAS

Conjunto Bacelelo Novo

4 gfas. BACELO NOVO **BRANCO 2014** *Lisboa* + 4 gfas. BACELO NOVO **TINTO 2013** *Douro*
+ 4 gfas. BACELO NOVO **TINTO 2013** *Alentejo*

sócio 44,52€ Caixa 12 GFAS

REF^o 122638

NÃO SÓCIO 46,80€ Caixa 12 GFAS

Novo



Bacelo s.m. Vara de videira para formar nova planta.

Crie o seu próprio Rótulo de Vinho

Para momentos inesquecíveis...

Personalize num rótulo de vinho os momentos especiais da sua vida ou da sua empresa, surpreenda um amigo, impressione um convidado.

- A ENOTECA, em colaboração com a **Barão de Vilar**, a **Casa de Santa Vitória** e a **Quinta da Barreira** (produtores de vários vinhos premiados nacional e internacionalmente) disponibiliza-lhe um serviço único.
- Colocamos numa garrafa de inquestionável qualidade, o rótulo idealizado por si. Marque os momentos mais importantes da sua vida ou da sua empresa com uma garrafa que leva a sua mensagem.



1 Gfa
REFº 012431

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REFº 032431

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REFº 062431

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€



1 Gfa
REFº 012254

SÓCIO	NÃO SÓCIO
8,31€	8,75€

3 Gfas
REFº 032254

SÓCIO	NÃO SÓCIO
24,08€	25,35€

6 Gfas
REFº 062254

SÓCIO	NÃO SÓCIO
47,03€	49,50€

Reserva Douro TINTO 2013

PRODUTOR Barão de Vilar

NOTAS DE PROVA Vinho de cor rubi profundo. Aroma jovem e frutado sobressaindo notas de frutos vermelhos (cereja, groselha). Na boca é fresco e equilibrado, bom volume, taninos vivos mas bem integrados no conjunto. Bom final.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller

Reserva Alentejo TINTO 2012

PRODUTOR Casa de Santa Vitória

NOTAS DE PROVA Aroma intenso a frutos maduros, flores, tabaco e chocolate preto. Boca cheia equilibrada e com taninos suaves. Final muito persistente.

ENÓLOGOS Bernardo Cabral, Patrícia Peixoto

OS VALORES INCLUEM IVA E DISTRIBUIÇÃO DOMICILIÁRIA EM QUALQUER PARTE DE PORTUGAL CONTINENTAL.

PARA QUALQUER ESCLARECIMENTO FALE CONNOSCO Telf. 228 348 440 • E-mail: enoteca@enoteca.pt

EMPRESAS

ANIVERSÁRIOS

REUNIÕES

CASAMENTOS

FESTAS

OFERTAS



1 Escolha o vinho

2 Envie-nos a sua imagem/texto

3 Receba o vinho com o seu rótulo personalizado

1 Gfa
REFª 012135

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,50€	10,00€

3 Gfas
REFª 032135

SÓCIO	NÃO SÓCIO
27,65€	29,10€

6 Gfas
REFª 062135

SÓCIO	NÃO SÓCIO
54,15€	57,00€

Porto Reserva RUBY

PRODUTOR Barão de Vilar

NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo. Aroma complexo de frutos vermelhos maduros (cerejas negras, groselhas). Na boca sentem-se as groselhas, elegante e equilibrado. Final longo e agradável.

ENÓLOGO Álvaro van Zeller1 Gfa
REFª 012744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
9,79€	10,30€

3 Gfas
REFª 032744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
28,50€	30,00€

6 Gfas
REFª 062744

SÓCIO	NÃO SÓCIO
55,86€	58,80€

Espumante RESERVA BRUTO

PRODUTOR Quinta da Barreira

NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha límpida. Bolha fina e persistente. Aroma intenso com notas tostadas e fumadas, casca de laranja, frutos secos e um ligeiro balsâmico. Na boca é maduro e elegante com uma boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo.

ENÓLOGO José Gaspar

(rótulos exemplificativos)

PRAZO DE ENTREGA: 15 DIAS APÓS CONFIRMAÇÃO DA ENCOMENDA.

ENCOMENDA MÍNIMA 12 GARRAFAS.



CABEÇA DE TOIRO

DOC DOTEJO
É UMA ATITUDE.

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO. WINE MODERATION BY 2014-2015

Conjunto Cabeça de Toiro

- 2 GFAS. CABEÇA DE TOIRO RESERVA BRANCO 2014
- + 2 GFAS. CABEÇA DE TOIRO RESERVA TINTO 2011
- + 2 GFAS. CABEÇA DE TOIRO SPECIAL SELECTION TINTO 2010

PREÇO SÓCIO - 38,95€ (CAIXA 6 GFAS.)

PREÇO NÃO SÓCIO - 41,00€ (CAIXA 6 GFAS.)

REF^o 062650



BERLINER WINE TROPHY | BEST PORTUGUESE PRODUCER | 2011 | 2012 | 2013
MUNDUS VINI | PRODUTOR EUROPEU DO ANO | 2012

enoport
united wines | www.enoport.com
CabeçaToiro

CESTO DE PRIMAVERA



LISBOA



LISBOA



DÃO



ALENTEJO

CONJUNTO 12 GARRAFAS

- 3 GFAS. QUINTA DOS LORIDOS ALVARINHO BRANCO 2014 Lisboa
- + 3 GFAS. QUINTA MONTE D'OIRO LYBRA SYRAH TINTO 2011 Lisboa
- + 3 GFAS. QUINTA DA GARRIDA RESERVA TINTO 2012 Dão
- + 3 GFAS. QUINTA DO CARMO TINTO 2012 Alentejo

REFª 132897

SÓCIO
99,47€

Caixa 12 GFAS

NÃO SÓCIO
104,70€

Caixa 12 GFAS



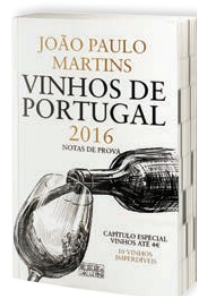
OFERTA LIVRO

VINHOS DE PORTUGAL 2016

João Paulo Martins

Com a compra do
CONJUNTO PRIMAVERA

(VALOR NAS LIVRARIAS - 16,60€)



**PREÇO
ESPECIAL**



Domingos Alves de Sousa e Tiago Alves de Sousa

GALERIA DO PRODUTOR

ALVES DE SOUSA

É no Douro que a família Alves de Sousa produz os seus vinhos, segundo uma tradição familiar de 5 gerações. Após muitos anos dedicados à produção de generosos para algumas das principais casas exportadoras, é Domingos Alves de Sousa (4ª geração), engenheiro civil de formação mas que cedo cedeu ao chamamento da terra, que começa a olhar as vinhas de uma forma diferente tornando-se num dos pioneiros da nova geração de produtores de vinhos do Douro, surgida no início dos anos 90.

Trabalhando unicamente as uvas das vinhas da família (Quinta da Gaivosa, Vale da Raposa, Caldas, Estação, Aveleira e Oliveirinha), desenvolveu uma completa gama de vinhos do Douro de grande carácter e qualidade. E desde o início viu Portugal como um dos muitos mercados onde pretendia estar, abrindo horizontes e correndo o mundo promovendo os seus vinhos. Hoje 75% da produção é exportada, estando presente em 28 países diferentes.

A qualidade e a singularidade dos seus vinhos tem sido amplamente reconhecida, com distinções e menções nas mais aclamadas publicações nacionais e internacionais. Das mais de 150 medalhas (mais de 50 de Ouro) em concursos internacionais em 7 países diferentes, ao reconhecimento na respeitada publicação americana "The Wine Advocate" de Robert Parker com 30 vinhos classificados entre os 90 e os 95 pontos. Um destaque especial para os prémios "Produtor do Ano" em 1999 e novamente em 2006 atribuídos pela "Revista de Vinhos", tornando-se o primeiro na história a receber por duas vezes a mais importante e prestigiada distinção para um Produtor de Vinhos em Portugal.

Atualmente com cerca de 133 hectares, as vinhas da família Alves de Sousa caracterizam-se pelo equilíbrio perfeito do seu terroir, desde as variações de altitudes, características dos solos e diversidade de microclimas até à conjugação das vinhas velhas com cepas novas. O resultado são vinhos simultaneamente complexos e delicados, produzidos sob a égide da tradição.



Em 2015 é inaugurada a nova adega, um espaço moderno e funcional, com capacidade para vinificar e estagiar cerca de 600 mil gfas. A modernização não colide, no entanto, com as opções tradicionais seguidas em muitas parcelas vizinhas da nova adega. Alguns dos melhores vinhos da família Alves de Sousa continuam a ter origem em vinhas muito velhas.





Carlos Eduardo

GALERIA DO PRODUTOR

ENOPORT UNITED WINES

O Grupo Enoport United Wines juntou algumas das mais antigas e emblemáticas empresas de vinho Portuguesas com reconhecimento nacional e internacional, tais como as Adegas Camillo Alves, Caves Velhas, Caves Dom Teodósio e Caves Moura Basto. Unindo a experiência do passado com novas capacidades de gestão e tecnologia tendo como objetivo a excelência nasceu a assinatura do Grupo, “Unindo Experiências”.

Com 10 propriedades espalhadas pelas diversas regiões vitivinícolas portuguesas num total de 400 hectares e 4 centros de vinificação, destacam-se 4 núcleos principais: a “Quinta da Devesa” (Vinhos Verdes), a “Quinta Beirã” (Dão), a “Quinta São João Batista” (Tejo) e a “Quinta do Boição” (Bucelas). Responsáveis pela criação de vinhos adaptados ao gosto dos consumidores e pelo grande número de prémios obtidos nos mais prestigiados concursos de vinhos nacionais e internacionais encontramos uma equipa de quatro enólogos, sendo que dois deles, Carlos Eduardo e João Vicêncio, foram distinguidos em 2012 com o prémio de “Enólogo do Ano” pela Região dos Vinhos do Tejo.

A unidade de produção do grupo é certificada, submetendo-se a um rigoroso controlo de qualidade que vai desde os cuidados com a uva ao transporte do produto final, garantindo que este chega ao mercado em perfeitas condições.

Além da presença no mercado nacional, o Grupo Enoport está atualmente presente em 42 Países tendo apresentado um forte crescimento nos mercados externos durante a última década, nomeadamente em países como EUA, China, Canadá, Brasil, Angola, Alemanha e Reino Unido. Ao longo do tempo, e em particular nos últimos anos, este produtor tem vindo a ser reconhecido pela qualidade excecional dos vinhos que produz tendo arrecadado inúmeras medalhas em concursos nacionais e internacionais – 390 medalhas nos últimos 3 anos.

enoport
united wines

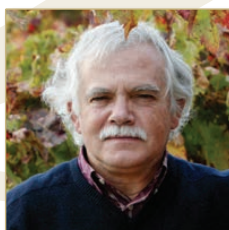
Foi também reconhecido como “Produtor Europeu do Ano” [Mundusvini 2012], “Melhor Produtor Português de Vinhos Tranquilos” [Berliner Wine Trophy 2011, 2012 e 2013] e “Produtor de Excelência” [Comissão Vitivinícola Regional do Tejo 2011 e 2013].

Todos estes prémios atestam a qualidade e consistência dos vinhos produzidos sendo um reconhecimento da forma como o Grupo Enoport United Wines encara a produção de vinho, o seu empenho e paixão diárias.



Ver pág. 23

VINHOS DO



“Este vinho exprime todo o carácter das vinhas da Quinta do Vale da Raposa. A frescura das cotas altas. O xisto dos solos. Os aromas balsâmicos da floresta circundante. A harmonia da conjugação das Tourigas (Franca e Nacional) com o Tinto Cão. E a elegância que sempre procuro em todos os meus vinhos.”

Domingos Alves de Sousa

VALE DA RAPOSA **RESERVA TINTO 2012** DOURO

PRODUTOR Alves de Sousa

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro

CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total. Fermentação com controlo de temperatura durante 6 dias e 3 dias de maceração. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de terceiro ano.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor rubi de boa intensidade. Aroma com notas de frutos vermelhos e violetas com um ligeiro balsâmico. Na boca é elegante e equilibrado. Complexo com notas de ameixas pretas e um toque de café. Bom final.

LONGEVIDADE 7 a 8 anos

SERVIÇO A 16/17°C com assados de aves, carne de vaca, charcutaria e queijos.

ENÓLOGO Tiago Alves de Sousa

SÓCIO **8,17€** GFA 0,75L

NÃO SÓCIO **8,60€** GFA 0,75L

49,02€ Caixa 6 GFAS

51,60€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REFº 062895

ESTES SÃO OS VINHOS QUE SERÃO ENVIADOS AO SÓCIO
SE FOR SÓCIO E PRETENDER ALTERAR A PROPOSTA DO TRIMESTRE INFORME-NOS, POR FAVOR, NO I

TRIMESTRE



“Cabeça de Toiro é um vinho DOC Tejo Reserva. O nome deve a sua origem ao touro bravo, tradição na região do Ribatejo, terra de planícies com sol nas margens do rio Tejo e um “terroir” de vinhos de qualidade há mais de 2000 anos.”

Carlos Eduardo

CABEÇA DE TOIRO RESERVA TINTO 2011 TEJO

PRODUTOR Enoport United Wines

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo

CASTAS Touriga Nacional, Castelão

VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada, fermentação alcoólica a 28°C e estágio de 9 meses em barricas novas de carvalho francês.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelha límpida e brilhante. Aroma intenso com notas de madeira. Na boca é macio e equilibrado com bons taninos.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes brancas, carnes vermelhas, peixes assados e queijos de estrutura média.

ENÓLOGO Carlos Eduardo

SÓCIO 5,04€ GFA 0,75L. **NÃO SÓCIO** 5,30€ GFA 0,75L.

30,24€ Caixa 6 GFAS

31,80€ Caixa 6 GFAS

Encomende em Caixas de 6 garrafas • REFª 062550

(1 CAIXA DE CADA) NO ÂMBITO DO PROGRAMA TRIMESTRAL

ESPAÇO DE 1 SEMANA - TELEFONE 228 348 440 FAX 228 348 449 E-MAIL enoteca@enoteca.pt

CAVE BRANCOS



MUROS ANTIGOS ESCOLHA 2015

PRODUTOR Anselmo Mendes Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes
CASTAS Alvarinho, Loureiro, Avesso
VINIFICAÇÃO Prensagem suave da uva inteira desengaçada. Clarificação do mosto a frio. Fermentação a uma temperatura entre 12º e 16ºC. Estágio mínimo sobre borras finas de 4 meses.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino. Aroma frutado com um toque mineral. Sabor fresco e frutado. Elegante. Boa estrutura e equilíbrio.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8º como aperitivo ou a acompanhar marisco, peixe cozido ou grelhado e carnes brancas.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO
4,75€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062887

28,50€
 Caixa 6 GFAS

30,00€
 Caixa 6 GFAS



MARIA PAPOILA ESCOLHA 2014

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinhos Verdes
CASTAS Loureiro, Alvarinho
VINIFICAÇÃO Desengace das uvas. O bago entra na prensa pneumática, saindo o mosto para uma cuba onde repousa 24 horas a uma temperatura entre os 18º-20ºC. Fermenta a uma temperatura controlada.
TEOR ALCOÓLICO 11,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma intenso, com notas de mineralidade e frutos tropicais e de polpa branca. Na boca apresenta grande volume e estrutura, boa acidez, equilibrado. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12ºC com peixes grelhados, marisco e carnes.
ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO
5,89€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,20€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062692

35,34€
 Caixa 6 GFAS

37,20€
 Caixa 6 GFAS



ANDREZA CÓDEXA DO LARINHO 2014

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Códexa do Larinho
VINIFICAÇÃO Desengace e esmagamento. 12 horas de maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48 horas, utilização de leveduras selecionadas. Batonnage sobre borras finas.
TEOR ALCOÓLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aroma intenso e fresco com belas notas de citrinos e um ligeiro vegetal. Na boca é muito fresco e elegante, redondo e equilibrado. Final muito longo e persistente.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12ºC com peixes, marisco e carnes brancas.
ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO
5,89€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,20€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062729

35,34€
 Caixa 6 GFAS

37,20€
 Caixa 6 GFAS



DA REGÊNCIA BRANCO 2014

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas
CASTAS Arinto
VINIFICAÇÃO Desengace total, prensagem pneumática suave, maceração pelicular a frio. Fermentação a temperatura controlada.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor límpida amarelo citrino com laivos esverdeados. No nariz é intenso e jovem, com exuberantes aromas tropicais complexados com citrinos e leves notas de frutos brancos e flores. Na boca é fresco e elegante. Final muito agradável.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 8/10ºC como aperitivo ou acompanhando peixes, mariscos e queijos de estrutura média.
ENÓLOGO Carlos Eduardo

SÓCIO
4,85€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,10€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062603

29,10€
 Caixa 6 GFAS

30,60€
 Caixa 6 GFAS

CAVE BRANCOS



PROVA RÉGIA RESERVA 2014

PRODUTOR Wine Ventures
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bucelas
CASTAS Arinto
VINIFICAÇÃO Vendima manual.
 Fermentação em cubas de inox e em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino-palha de intensidade média. Aroma fresco e mineral com notas de frutos tropicais maduros. Boca cheia e equilibrada com boa acidez.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 9/10°C com pratos ricos de peixe, mariscos.
ENÓLOGOS Manuel Pires da Silva, Manuel Vieira, Maria Godinho

SÓCIO
4,75€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062727

28,50€
 Caixa 6 GFAS

30,00€
 Caixa 6 GFAS



TÁGIDE ARINTO E CHARDONNAY 2014

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Arinto, Chardonnay
VINIFICAÇÃO Vinificação de bica aberta com fermentação em inox com a temperatura controlada de 14°C.
TEOR ALCOÓLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor citrina intensa. Aroma intenso com notas de frutos tropicais. Na boca aveludado. Final persistente.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com refeições ligeiras.
ENÓLOGO José Gaspar

SÓCIO
3,80€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
4,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062623

22,80€
 Caixa 6 GFAS

24,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DO GRADIL SAUVIGNON BLANC & ARINTO 2014

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Sauvignon Blanc, Arinto
VINIFICAÇÃO Vendima nas primeiras horas da manhã. Desengace total. Maceração pelicular durante 4 horas. Fermentação em pequenas cubas de inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aromas de fruta madura com notas de eucalipto. Na boca confirma a fruta e apresenta boa acidez. Bom final.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10°C com mariscos, peixes e caça de penas.
ENÓLOGOS António Ventura, Vera Moreira

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062735

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DOS LORIDOS ALVARINHO 2014

PRODUTOR Bacalhã Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Alvarinho
VINIFICAÇÃO Prensagem pneumática seguida de decantação estática. Fermentado a frio em inox. Estágio sobre as borras finas durante 3 semanas.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo aberto com laivos esverdeados. Aroma intenso, muito frutado mas elegante e equilibrado com belas notas minerais e de citrinos. Na boca é fresco confirmando os aromas de citrinos (limão, lima) e minerais. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com sopas, pratos leves de carnes brancas ou aves, peixes e mariscos.
ENÓLOGA Filipa Tomaz da Costa

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062644

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE BRANCOS



CABEÇA DE TOIRO RESERVA 2014

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Do Tejo
CASTAS Arinto, Chardonnay, Sauvignon Blanc
VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica a 16°C.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo palha intensa. Aroma de boa intensidade com agradáveis notas minerais. Na boca é suave e bem estruturado. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com enchidos e fumados, peixes assados, carnes vermelhas guisadas e queijos de estrutura média.
ENÓLOGO Carlos Eduardo

SÓCIO
5,04€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,30€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062596

30,24€
 Caixa 6 GFAS

31,80€
 Caixa 6 GFAS



TYTO ALBA VINHAS PROTEGIDAS 2014

PRODUTOR Companhia das Lezírias
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Do Tejo
CASTAS Fernão Pires, Verdelho
VINIFICAÇÃO Fermentação alcoólica sem adição de leveduras em barricas de carvalho francês seguido de batonnage durante 2 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino com laivos esverdeados. Aroma intensamente frutado com leves notas tostadas da barrica. Na boca é fresco e frutado, equilibrado e bem estruturado com belas notas minerais. Final persistente.
LONGEVIDADE 3 a 4 anos
SERVIÇO A 9/11°C com sopas consistentes, peixes gordos grelhados ou peixes assados no forno.
ENÓLOGO Bernardo Cabral

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062684

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DE CAMARATE SECO 2014

PRODUTOR José Maria da Fonseca Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional
 Península de Setúbal
CASTAS Alvarinho, Verdelho
VINIFICAÇÃO Vinificação de bica aberta à temperatura de 15°C.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. No nariz encontramos notas de frutos tropicais, brancos e citrinos, florais e um toque mineral. Na boca é equilibrado, frutado e fresco. Boa acidez. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 11/13°C com peixes gordos grelhados e marisco.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
6,46€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,80€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062739

38,76€
 Caixa 6 GFAS

40,80€
 Caixa 6 GFAS



COMENDADOR LEONEL CAMEIRINHA CHARDONNAY RESERVA 2013

PRODUTOR Herdade Monte Novo e Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Chardonnay
VINIFICAÇÃO Vinificado pelo processo tradicional em cubas inox com final de fermentação em carvalho francês a cerca de 18°C e batonnage durante 2 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino intensa. Aroma de fruta madura com notas de frutos secos e baunilha. Boca cheia e equilibrada com fruta e notas de madeira bem integrada. Final prolongado.
LONGEVIDADE 3 anos
SERVIÇO Servir a 11/12°C com pratos de peixe e algumas carnes brancas.
ENÓLOGOS Filipe Sevinato Pinto, Susana Correia

SÓCIO
9,22€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,70€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062747

55,32€
 Caixa 6 GFAS

58,20€
 Caixa 6 GFAS

CAVE ROSÉS



VINHA GRANDE ROSÉ 2015

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima manual com seleção das uvas na vinha e à chegada à adega. Esmagamento suave sem desengace em prensa pneumática e longa decantação a frio. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 11,5%
NOTAS DE PROVA Cor "pétala de rosa". Aroma limpo, frutado e floral. Na boca a excelente acidez dá-lhe frescura. Boa estrutura e elegância. Final longo e harmonioso.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 8/10°C como aperitivo ou acompanhando refeições ligeiras de peixe, marisco, saladas, massas e carnes brancas.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062888

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



DSF COLEÇÃO PRIVADA ROXO ROSÉ 2014

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional
Península de Setúbal
CASTAS Moscatel Roxo
VINIFICAÇÃO Pré-maceração pelicular, a frio, durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox a 16 °C.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor límpida, salmão claro. Aroma intensamente frutado e floral, belas notas de cereja compotada. Na boca é equilibrado, com uma excelente acidez a transmitir-lhe frescura. Final longo.
LONGEVIDADE 1 a 2 anos
SERVIÇO A 8/10°C sozinho ou com refeições ligeiras e pratos da cozinha oriental.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
9,41€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062637

56,46€
Caixa 6 GFAS

59,40€
Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



COTTAS 2013

PRODUTOR Quinta de Cottas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinto Cão
VINIFICAÇÃO Vindima manual em caixas de 25 kg. Seleção antes do desengace e esmagamento. Maceração pré-fermentativa a 32° C durante 24 horas. A fermentação processa-se abaixo de 24°C até ao total desdobramento do açúcar do mosto. 30% do lote estagia durante 6 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Aromas frescos bem presentes de groselha preta e canela torrada. Macio na boca com taninos elegantes. Bom volume e envoltória. Final persistente com a presença da fruta.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16° C com massas, aves, carnes brancas e vermelhas.
ENÓLOGOS João Silva e Sousa e Manuel Vieira

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062709

34,20€
Caixa 6 GFAS

36,00€
Caixa 6 GFAS



VINHA DOS SANTOS 2013

PRODUTOR Quinta dos Frades
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca e Vinhas Velhas com mais de 90 anos
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace e esmagamento por pisa a pé em lagares de granito de grande dimensão. Transferência para cubas de aço inox onde terminam a fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo com laivos violeta. Aroma de frutos silvestres, especiarias com notas balsâmicas da boa madeira do estágio. Na boca é fresco e frutado com taninos macios. Equilibrado e encorpado. Final prolongado.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/17°C com pratos da cozinha regional, pratos condimentados e caça.
ENÓLOGO Anselmo Mendes

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062889

34,20€
Caixa 6 GFAS

36,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



ANDREZA RESERVA 2013

PRODUTOR Lua Cheia em Vinhas Velhas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vendima manual. Desengace e esmagamento, maceração pré-fermentativa. Fermentação com controlo de temperatura e remontagens ligeiras. Estágio parcial em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho granada. Aroma intenso, complexo. Fruta madura e notas da boa madeira do estágio. Na boca é elegante, fresco e bem estruturado. Final persistente.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos da cozinha mediterrânica, pastas e queijos de pasta mole. Este vinho não foi sujeito a processos de clarificação, filtração e/ou estabilização pelo que pode criar depósito.
ENÓLOGOS João Silva e Sousa, Francisco Baptista

SÓCIO
6,27€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,60€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062732

37,62€
 Caixa 6 GFAS

39,60€
 Caixa 6 GFAS



FAGOTE RESERVA 2012

PRODUTOR Companhia dos Vinhos do Douro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
VINIFICAÇÃO Vinificação em cubas de inox com maceração prolongada e temperatura controlada.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma a mostrar boa evolução, notas de frutos de baga maduros, um leve "sous bois" e notas balsâmicas. Na boca é elegante, com boa acidez e equilíbrio, leves notas frutadas. Final elegante.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne.
ENÓLOGO José Miguel Vasques de Almeida

SÓCIO
6,46€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,80€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062748

38,76€
 Caixa 6 GFAS

40,80€
 Caixa 6 GFAS



QUINTA DAS HENRICAS 2012

PRODUTOR Quinta da Pereira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vendima manual. Esmagamento suave e desengace total. Fermentação em cubas de inox. Estágio em inox durante 12 meses antes do engarrafamento.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-granada muito fechado. Aroma jovem e intenso de frutas do bosque com notas de grafite e um ligeiro fumado. Na boca é fresco e bem estruturado com taninos maduros.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 15/17°C com cabrito e assados de carne.
ENÓLOGO Vítor Rabaçal

SÓCIO
6,65€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062890

39,90€
 Caixa 6 GFAS

42,00€
 Caixa 6 GFAS



BARÃO DE VILAR RESERVA 2011

PRODUTOR Barão de Vilar
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas
VINIFICAÇÃO Desengace seguido de fermentação com controlo de temperatura. Estágio parcial de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro. Aroma complexo, boa fruta e notas balsâmicas. Revela boa evolução em garrafa. Na boca apresenta boa acidez e taninos firmes. Fresco com leves notas de especiarias.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com assados de galinha e porco e queijos.
ENÓLOGO Álvaro van Zeller

SÓCIO
7,51€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,90€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062703

45,06€
 Caixa 6 GFAS

47,40€
 Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



PALATO DO CÃO 2011

PRODUTOR 5 Bagos Sociedade Agrícola
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Vinhas Velhas

VINIFICAÇÃO Desengace total com esmagamento, após seleção das uvas. Fermentação em cubas a temperatura controlada. 50 % do vinho estagiou em barricas de carvalho francês (2º e 3º ano) de grão extra fino, durante 12 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor violeta brilhante. Aroma muito elegante e fresco a frutos vermelhos e muito floral, numa harmonia perfeita com notas balsâmicas da madeira. Bom volume na boca onde os frutos e a madeira se equilibram com taninos muito macios. Final longo e elegante.

LONGEVIDADE 6 a 7 anos

SERVIÇO A 16/18º com massas, carnes vermelhas e estufados.

ENÓLOGO Carlos Magalhães

SÓCIO
8,08€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062693

48,48€
Caixa 6 GFAS

51,00€
Caixa 6 GFAS



QUINTA NOVA NOSSA SRA. DO CARMO COLHEITA 2011

PRODUTOR Qta. Nova Nossa Sra. do Carmo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão

VINIFICAÇÃO Seleção manual das uvas. Desengace total e maceração pré-fermentativa a frio, fermentação com duas "delestages" diárias em cubas de inox durante 6 dias com controlo de temperatura. Estágio em inox.

TEOR ALCOÓLICO 14%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi brilhante. Aroma de frutos negros com agradáveis notas balsâmicas. Na boca é complexo e equilibrado. Encorpado com bons taninos. Final persistente.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 16/17ºC com massas apaladadas, aves, carnes brancas e queijos de estrutura média.

ENÓLOGOS Jorge Alves, Sónia Pereira

SÓCIO
8,36€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,80€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062513

50,16€
Caixa 6 GFAS

52,80€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DOS QUATRO VENTOS 2012

PRODUTOR Aliança Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

VINIFICAÇÃO Vindima manual. Maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação em inox com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa.

Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês e russo.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi muito intensa.

Aroma intenso mas elegante, frutos vermelhos maduros com notas de tosta. Na boca é suave com boa estrutura e equilíbrio, suave. Final longo e persistente.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 16/18ºC com carnes vermelhas e assados.

ENÓLOGO Francisco Antunes

SÓCIO
12,26€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
12,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062527

73,56€
Caixa 6 GFAS

77,40€
Caixa 6 GFAS



CB JOVEM CALDA BORDALEZA 2011

PRODUTOR Manuel dos Santos Campolargo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada
CASTAS Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

VINIFICAÇÃO Desengace total. Fermentação alcoólica separada por castas em pequenos lagares com pisa mecânica ou manual. Fermentação maloláctica em madeira nova e usada. Estágio em barricas de carvalho francês até 14 meses.

TEOR ALCOÓLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma a frutos vermelhos com notas compostadas e algum balsâmico. Na boca é fresco apresentando uma boa acidez. Equilibrado. Final longo.

LONGEVIDADE 7 a 8 anos

SERVIÇO A 15/17ºC com carnes vermelhas grelhadas, caça e assados no forno. Agradece decantação.

ENÓLOGOS Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062737

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



CAMPOLARGO BAGA 2011

PRODUTOR Manuel dos Santos Campolargo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada
CASTAS Baga

VINIFICAÇÃO Desengace total seguido de maceração a frio em pequenos lagares com pisa mecânica onde se inicia a fermentação alcoólica. Término da fermentação alcoólica e fermentação maloláctica em pequenos balseiros e barricas onde estagia durante cerca de 5 meses.

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho profundo. Aroma intenso e fresco com boas notas de frutos negros e vermelhos e um toque fumado e vegetal. Na boca é firme e denso confirmando os frutos negros, elegante com taninos presentes mas bem integrados no conjunto. Boa acidez. Final longo.

LONGEVIDADE 8 a 9 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas assadas e caça.

ENÓLOGOS Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

SÓCIO
9,98€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062514

59,88€
Caixa 6 GFAS

63,00€
Caixa 6 GFAS



ROL DE COISAS ANTIGAS 2011

PRODUTOR Manuel dos Santos Campolargo
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Bairrada
CASTAS Baga, Castelão, Alfrocheiro, Trincadeira, Bastardo, Souzão, Tinta Pinheira

VINIFICAÇÃO Vinificação manual com escolha das uvas na vinha. Fermentação conjunta das uvas com controlo de temperatura em lagares de inox com pisa mecânica. Fermentação maloláctica e estágio em barricas usadas de carvalho francês durante 12 meses.

TEOR ALCÓOLICO 13,5%

NOTAS DE PROVA Cor vermelho profundo.

Aroma intenso, frutas pretas com notas de madeira e balsâmicas. Na boca é atraente, boa acidez, confirma os frutos pretos. Taninos firmes.

LONGEVIDADE 8 a 10 anos

SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne bem condimentados e outros pratos fortes da gastronomia portuguesa.

ENÓLOGOS Raquel Carvalho, Carlos Campolargo

SÓCIO
9,98€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062669

59,88€
Caixa 6 GFAS

63,00€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DA FONTE DO OURO 2012

PRODUTOR Boas Quintas
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen

VINIFICAÇÃO Fermentação com maceração suave. Estágio de 6 meses em barricas usadas de carvalho francês Allier.

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor rubi-violeta intensa.

Aroma intenso de fruta madura com notas de madeira e um toque de especiarias. Na boca é volumoso, estruturado e equilibrado com fortes notas de madeira. Final longo.

LONGEVIDADE 5 a 6 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas e assados.

ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
4,75€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062561

28,50€
Caixa 6 GFAS

30,00€
Caixa 6 GFAS



SOLO TOURIGA NACIONAL RESERVA 2012

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada. Fermentação com controlo de temperatura. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.

TEOR ALCÓOLICO 13%

NOTAS DE PROVA Cor rubi escuro, límpida. Aroma intenso de frutos maduros com notas minerais e de madeira. Na boca é equilibrado e estruturado. Confirma a fruta e as notas de madeira. Taninos macios. Final longo.

LONGEVIDADE 7 a 8 anos

SERVIÇO A 16/18°C com carnes e queijos.

ENÓLOGOS Carlos Eduardo

SÓCIO
5,23€

GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,50€

GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062450

31,38€
Caixa 6 GFAS

33,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA 2011

PRODUTOR Quinta dos Carvalhais
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Vinificação separada por castas. Desengace e esmagamento suave. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. A Touriga Nacional faz maceração pós-fermentativa de 20 dias. Estágio de 12 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelha viva densa. Aromas ricos e intensos de frutos negros e florais com notas de menta e pimenta. A boca, elegante e equilibrada com os taninos muito bem integrados, confirma as notas aromáticas. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 10 a 15 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas, caça e queijos amantiguados. Este vinho foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio, pelo que pode formar depósito com a idade.
ENÓLOGO Manuel Vieira

SÓCIO
6,18€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,50€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062609

37,08€
Caixa 6 GFAS

39,00€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DA GARRIDA RESERVA 2012

PRODUTOR Aliança Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Dão
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Maceração pré-fermentativa a frio durante 5 dias, fermentação alcoólica com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa de 4 dias. Fermentação maloláctica. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e russo.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda. Aroma de boa intensidade, florais e de frutos vermelhos maduros, elegante. A boca confirma a fruta madura, encorpado, com taninos redondos. Final harmonioso e persistente.
LONGEVIDADE 7 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos tradicionais da cozinha portuguesa, carne assada e guisados.
ENÓLOGO Francisco Antunes

SÓCIO
6,65€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
7,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062636

39,90€
Caixa 6 GFAS

42,00€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DA BARREIRA RESERVA 2014

PRODUTOR Quinta da Barreira
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Vinificação cuidada em curtimento total com maceração prolongada, em cubas inox com controlo de temperatura. Estágio em barricas de carvalho americano.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aroma complexo e intenso, sobressaindo a fruta e a madeira do estágio. Na boca é vivo mas redondo, harmonioso e equilibrado. Bom corpo e estrutura. Bom final.
LONGEVIDADE 8 a 10 anos
SERVIÇO A 18°C com assados, carnes vermelhas e queijos fortes.
ENÓLOGO José Gaspar

SÓCIO
4,75€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
5,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062905

28,50€
Caixa 6 GFAS

30,00€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DO GRADIL CABERNET SAUVIGNON & TINTA RORIZ 2014

PRODUTOR Quinta do Gradil
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Cabernet Sauvignon, Tinta Roriz
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Desengace total à chegada à adega. Pré-maceração pelicular a frio. Fermentação em inox com controlo de temperatura.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi. Aromas de frutos silvestres maduros. Boa estrutura e equilíbrio, taninos firmes. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 14/16°C com carnes vermelhas, assadas ou grelhadas e queijos fortes.
ENÓLOGOS António Ventura, Vera Moreira

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062734

34,20€
Caixa 6 GFAS

36,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



QUINTA DO MONTE D'OIRO LYBRA SYRAH 2011

PRODUTOR Quinta do Monte d'Oiro
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Lisboa
CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Vindima parcela a parcela. Colheita manual. Desengace sem esmagamento. Fermentação com leveduras indígenas, em cubas de inox com reprodução da pisa a pé e controlo de temperatura (individual por cuba). Estágio 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi aberto com laivos avermelhados. Aroma jovem e intenso com fortes notas balsâmicas e abaculhadas. Na boca é macio e equilibrado. Bem estruturado com taninos elegantes. Final persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com caça, arroz de pato, estufados e assados de carne e peixes gordos assados.
ENÓLOGA Graça Gonçalves

SÓCIO
8,55€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
9,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062629

51,30€
Caixa 6 GFAS

54,00€
Caixa 6 GFAS



QUINTA S. JOÃO BATISTA RESERVA SYRAH 2011

PRODUTOR Enoport United Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC DoTejo
CASTAS Syrah
VINIFICAÇÃO Desengace total. Maceração pelicular prolongada. Fermentação alcoólica com controlo de temperatura (28°C). Estágio de 9 meses em barricas novas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda. Aroma jovem e limpo com notas minerais e de madeira. Fresco na boca, com boa estrutura e complexidade. Equilibrado com taninos macios. Final longo.
LONGEVIDADE 9 a 10 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos típicos da cozinha mediterrânica e queijos curados.
ENÓLOGO João Vêncio

SÓCIO
7,22€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
7,60€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062479

43,32€
Caixa 6 GFAS

45,60€
Caixa 6 GFAS



PASMADOS 2012

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Península de Setúbal
CASTAS Touriga Nacional, Syrah, Castelão
VINIFICAÇÃO Fermentação a 28°C com curtimento. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês. Leveira filtração antes do engarrafamento.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aromas florais (violetas) e frutados (morangos, amoras, mirtilos) com notas do estágio em madeira. Na boca é elegante, redondo e equilibrado. Taninos presentes mas suaves.
LONGEVIDADE 6 anos
SERVIÇO A 14/16°C com carnes vermelhas. Pode criar depósito com a idade.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
8,36€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
8,80€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062654

50,16€
Caixa 6 GFAS

52,80€
Caixa 6 GFAS



RIPANÇO PRIVATE SELECTION 2013

PRODUTOR José Maria da Fonseca Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Aragonez, Syrah, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Desengace manual pela técnica de ripanço. Fermentação em inox a temperaturas de 28°C. Estágio de 6 meses em carvalho novo americano e francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi carregado. Aroma frutado com notas de frutos silvestres (cassis, mirtilos e framboesas), café e baunilha. Na boca é suave, fresco e equilibrado. Final agradável.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne vermelha e queijo.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
5,70€
GFA 0,75L.

NÃO SÓCIO
6,00€
GFA 0,75L.

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFº 062606

34,20€
Caixa 6 GFAS

36,00€
Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



SANTA VITÓRIA RESERVA 2013

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção das uvas na adega. Maceração a frio durante 3 dias e fermentação alcoólica a 24° C. Estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profunda. Aroma intenso a frutos maduros, flores, tabaco e chocolate preto. Boca cheia equilibrada e com taninos suaves. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18° com diversas carnes (borrego, carnes vermelhas e caça), peixes (peixes gordos assados, pratos fortes de bacalhau) e queijos regionais curados.
ENÓLOGA Patrícia Peixoto

SÓCIO
5,70€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
6,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062685

34,20€
 Caixa 6 GFAS

36,00€
 Caixa 6 GFAS



GÁUDIO CLÁSSICO 2013

PRODUTOR Ribafreixo Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez, Tinta Miúda
VINIFICAÇÃO Desengace e esmagamento. Fermentação e inox e em balseiros de carvalho francês. Estágio de 9 meses em barricas novas de carvalho francês a que se segue 16 meses de estágio em garrafa.

TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-granada intensa. Aroma de frutos negros maduros, ameixas, mirtilos com notas de balsâmicas. Na boca é bem estruturado e encorpado. Fresco com taninos presentes mas bem integrados.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 15/16°C com carnes vermelhas condimentadas, caça de pelo e peixes no forno.
ENÓLOGO Paulo Laureano

SÓCIO
7,60€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062730

45,60€
 Caixa 6 GFAS

48,00€
 Caixa 6 GFAS



SANTA VITÓRIA SELECÇÃO DO ENÓLOGO 2013

PRODUTOR Casa de Santa Vitória
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonez
VINIFICAÇÃO Vindima manual e seleção das uvas na adega. Vinificação separada por castas. Maceração a frio durante 3 dias e fermentação alcoólica a 24°C. Estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aroma jovem e frutado, com notas balsâmicas e um "sous bois" agradável. Na boca é frutado, volumoso e bem estruturado. Final persistente.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18° com carnes vermelhas grelhadas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos.
ENÓLOGA Patrícia Peixoto

SÓCIO
7,79€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
8,20€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062618

46,74€
 Caixa 6 GFAS

49,20€
 Caixa 6 GFAS



HOWARD'S FOLLY SONHADOR 2011

PRODUTOR Hill Valley Portugal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima separada por castas. Colheita manual. Desengace e suave esmagamento. Fermentação com maceração e delastage a temperaturas controladas. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intenso. Aroma fresco e complexo, frutos vermelhos e pretos (ameixas, cerejas e cassis), com notas de especiarias e um toque de madeira. Na boca é sedoso e macio, elegante e equilibrado com taninos firmes a darem-lhe estrutura. Final longo.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos bem condimentados de borrego, aves ou massas e carnes vermelhas grelhadas. Este vinho não foi estabilizado pelo frio pelo que poderá formar depósito com a idade.
ENÓLOGO David Baverstock

SÓCIO
8,55€
 GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,00€
 GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062630

51,30€
 Caixa 6 GFAS

54,00€
 Caixa 6 GFAS

CAVE TINTOS



HERDADE DO ESPORÃO 4 CASTAS 2013

PRODUTOR Esporão
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional, Tinta Miuda, Aragonez, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO Fermentação com temperaturas controladas (22 a 25 °C) em lagares de inox de pequena capacidade com pisa mecânica e cubas rotofermentativas. Estágio de seis meses em barricas de carvalho americano e francês, seguido de mais seis meses em garrafa.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa com laivos violetas. Aroma fresco e elegante com notas de frutos vermelhos e pretos. Na boca é cheio e frutado. Muito equilibrado e elegante com boa estrutura, madeira muito bem integrada no conjunto. Final longo.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18 graus com pratos de bacalhau de confeção simples, peixes gordos, borrego e caça.
ENÓLOGOS David Baverstock, Luís Patrão

SÓCIO
9,41€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
9,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062557

56,46€
Caixa 6 GFAS

59,40€
Caixa 6 GFAS



PÊRA-GRAVE 2012

PRODUTOR Pêra-Grave
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Alicante Bouchet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Syrah
VINIFICAÇÃO 48 horas de contacto pelicular a frio. Fermentação durante 8 dias com controlo de temperatura e remontagem do mosto. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês e americano.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor rubi profundo, quase opaco. Aroma complexo, fruta madura com notas minerais e balsâmicas. Na boca é volumoso e bem estruturado, boa acidez e bons taninos. Final longo e persistente.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 16/18°C com carnes vermelhas condimentadas, assados de carne, caça e bacalhau no forno.
ENÓLOGO Nuno Cancela de Abreu

SÓCIO
10,36€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
10,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062688

62,16€
Caixa 6 GFAS

65,40€
Caixa 6 GFAS



QUINTA DO CARMO 2012

PRODUTOR Bacalhôa Vinhos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Trincadeira
VINIFICAÇÃO Vinificação separada por casta. Fermentação com controlo de temperatura em depósitos inox e lagares. Maceração pós-fermentativa longa. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCOÓLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho-rubi intenso. Aromas complexos de fruta comutada e notas abaulhadas do estágio. Na boca apresenta bom volume e equilíbrio num conjunto elegante, de boa estrutura e taninos suaves. Final persistente.
LONGEVIDADE 6 a 7 anos
SERVIÇO A 16/18°C com pratos de carne elaborados.
ENÓLOGO Hugo Carvalho

SÓCIO
11,31€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
11,90€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062645

67,86€
Caixa 6 GFAS

71,40€
Caixa 6 GFAS



FONTE MOURO RESERVA 2012

PRODUTOR Herdade Monte Novo e Figueirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta em lagares de inox com pisadores automáticos, temperaturas de fermentação a cerca de 26°C. Estágio em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses.
TEOR ALCOÓLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa quase opaca. Aroma de frutos vermelhos com belas notas balsâmicas. Na boca é profundo com bons taninos e boas notas de madeira do estágio. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO 16/18°C com pratos de carne e queijos. Este vinho não foi estabilizado pelo que pode criar depósito.
ENÓLOGOS Filipe Sevinato Pinto, Susana Correia

SÓCIO
12,07€
GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
12,70€
GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REF^o 062746

72,42€
Caixa 6 GFAS

76,20€
Caixa 6 GFAS

MEIA CAVE

12
GARRAFAS
375 ml.



PLANALTO RESERVA BRANCO 2014

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio, Códrega, Arinto
VINIFICAÇÃO Colheita manual, desengace e esmagamento suave. Decantação a frio dos mostos. Fermentação em cubas inox com controlo de temperatura durante cerca de 20 dias. O lote final foi clarificado e estabilizado antes do engarrafamento.
TEOR ALCOÓLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo-citrino brilhante. Aroma intenso e complexo, frutos brancos (melão e pera) com notas vegetais e alguma mineralidade. Bom volume de boca, confirma os aromas frutados e minerais, é harmonioso e equilibrado. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 9/11°C como aperitivo ou com saladas, pratos leves, peixe e marisco.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

SÓCIO
2,38€
GFA 0,375L.

NÃO SÓCIO
2,50€
GFA 0,375L.

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF^a 122679

28,56€
Caixa 12 GFAS

30,00€
Caixa 12 GFAS



BSE BRANCO 2014

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Regional Península de Setúbal
CASTAS Antão Vaz, Arinto, Fernão Pires
VINIFICAÇÃO Fermentação em inox a temperaturas de 20°C.
TEOR ALCOÓLICO 12%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Intensos aromas frutados (tropicais) com notas florais. Na boca é frutado e macio, com a boa acidez a dar-lhe frescura. Final longo.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 7°C como aperitivo ou acompanhando pratos de peixe grelhados, saladas e marisco.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
2,38€
GFA 0,375L.

NÃO SÓCIO
2,50€
GFA 0,375L.

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF^a 122742

28,56€
Caixa 12 GFAS

30,00€
Caixa 12 GFAS



ESTEVA TINTO 2014

PRODUTOR Casa Ferreirinha
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DOC Douro
CASTAS Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional
VINIFICAÇÃO Vindima manual. Suave desengace e esmagamento. Fermentação em inox com remontagem e maceração das películas em temperatura controlada. Fermentação maloláctica em inox.
TEOR ALCOÓLICO 13%
NOTAS DE PROVA Cor rubi límpida e intensa. Aromas intensos de frutos vermelhos com notas florais e balsâmicas. A boca confirma os aromas mostrando-se bem estruturado e fresco, com taninos redondos e boa acidez. Equilibrado e elegante. Final longo.
LONGEVIDADE 5 a 6 anos
SERVIÇO A 15/17°C com aves, carnes variadas, fumeiro, peixes gordos, massas e saladas ricas.
ENÓLOGO Luís Sottomayor

SÓCIO
2,28€
GFA 0,375L.

NÃO SÓCIO
2,40€
GFA 0,375L.

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF^a 122632

27,36€
Caixa 12 GFAS

28,80€
Caixa 12 GFAS



JOSÉ DE SOUSA TINTO 2012

PRODUTOR José Maria da Fonseca
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Reg. Alentejano
CASTAS Trincadeira, Aragonez, Grand Noir
VINIFICAÇÃO Fermentação parcial em ânforas de barro, sendo o restante fermentado em inox a temperaturas de 28°C. Estadia durante 9 meses em carvalho americano e francês.
TEOR ALCOÓLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho carregado. Aroma complexo de folha de tabaco, tâmaras, frutos negros e um toque de baunilha. Na boca é frutado, redondo e suave com taninos presentes mas macios. Final suave.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 14/16°C com pratos de carne, caça e queijo.
ENÓLOGO Domingos Soares Franco

SÓCIO
3,42€
GFA 0,375L.

NÃO SÓCIO
3,60€
GFA 0,375L.

Encomende em Caixas de 12 gfas. • REF^a 122558

41,04€
Caixa 12 GFAS

43,20€
Caixa 12 GFAS

CONJUNTO 375 ml. – 12 garrafas 375 ml.

3 gfas. PLANALTO RESERVA 2014 + 3 gfas. BSE 2014 + 3 gfas. ESTEVA 2014 + 3 gfas. JOSÉ DE SOUSA 2012

SÓCIO 31,35€ • NÃO SÓCIO 33,00€ • REF^a 122777

GARRAFEIRA DO CLUBE

CAIXAS
3 GFAS.



CASA CAPITÃO-MOR RESERVA BRANCO 2013

Um Alvarinho de Monção e Melgaço da Quinta de Paços, aromas complexos, fresco e equilibrado na boca com bom volume e frutado e um final longo.

SÓCIO **11,40€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **12,00€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032412

34,20€
Caixa 3 GFAS

36,00€
Caixa 3 GFAS



PASSIONADA LOTE PRIVADO BRANCO 2008

100% Loureiro e 7 anos de estágio em garrafa. O equilíbrio perfeito entre a doçura natural e a acidez. Um segredo das caves de Anselmo Mendes agora descoberto para o prazer do enófilo mais exigente.

SÓCIO **11,88€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **12,50€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032854

35,64€
Caixa 3 GFAS

37,50€
Caixa 3 GFAS

MUROS DE MELGAÇO ALVARINHO 2014

A complexidade e excelência deste vinho resulta de mais de 25 anos de estudo no alcance da perfeição. Ao longo destes anos tornou-se uma referência em Portugal pela sua elegância, classe e consistência.

SÓCIO **12,26€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **12,90€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032689

36,78€
Caixa 3 GFAS

38,70€
Caixa 3 GFAS



CURTIMENTA ALVARINHO BRANCO 2013

Da autoria de Anselmo Mendes, este Alvarinho explora ao máximo o potencial da casta aliando técnicas ancestrais de vinificação aos mais recentes meios de vinificação.

SÓCIO **21,38€** GFA NÃO SÓCIO **22,50€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032694

64,14€
Caixa 3 GFAS

67,50€
Caixa 3 GFAS



MIRABILIS GRANDE RESERVA BRANCO 2014

Desde a seleção manual da uva à fermentação e estágio "sur lie" com "battonage" em barricas de carvalho, tudo se conjugou para produzir este vinho que se encontra no patamar de excelência dos grandes brancos de Portugal.

SÓCIO **26,51€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **27,90€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032832

79,53€
Caixa 3 GFAS

83,70€
Caixa 3 GFAS



COVA DA URSA CHARDONNAY BRANCO 2014

Feito exclusivamente com Chardonnay desde 1986, foi o primeiro branco Português e a fermentar totalmente em barricas de madeira nova de carvalho francês, hoje uma referência para todos os apreciadores de brancos e desta casta em particular.

SÓCIO **10,45€** GFA NÃO SÓCIO **11,00€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032648

31,35€
Caixa 3 GFAS

33,00€
Caixa 3 GFAS



ESPORÃO RESERVA BRANCO 2014

Um clássico Alentejano. Foi o primeiro vinho produzido pelo Esporão em 1985, contribuindo decisivamente para caracterizar o perfil rico e expressivo dos melhores brancos do Alentejo e hoje em dia uma referência incontornável de brancos alentejanos.

SÓCIO **9,41€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **9,90€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032719

28,23€
Caixa 3 GFAS

29,70€
Caixa 3 GFAS



SANTA VITÓRIA GRANDE RESERVA BRANCO 2014

Amarelo citrino de aspeto cristalino, complexo no nariz e na boca, floral e frutado com notas minerais e de madeira. Bom volume, estrutura e equilíbrio. Ideal acompanhando queijos amanteigados, peixes grelhados e condimentados e carnes grelhadas.

SÓCIO **11,88€** GFA 0,75L NÃO SÓCIO **12,50€** GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. - REFº 032869

35,64€
Caixa 3 GFAS

37,50€
Caixa 3 GFAS



A Garrafeira do Clube propõe-lhe um conjunto equilibrado de grandes vinhos portugueses a servir naquelas ocasiões especiais.



QUINTA DOS MURÇAS RESERVA TINTO 2010

A aposta [ganha] do Esporão no Douro. Feito com vinhas de 40 anos, este vinho mostra o potencial das vinhas do Douro para produzir vinhos de grande elegância e poder de envelhecimento. Fresco, estruturado, bem equilibrado e com um final longo.

SÓCIO
17,10€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
18,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032868

51,30€
Caixa 3 GFAS

54,00€
Caixa 3 GFAS



QUINTA DOS FRADES GRANDE RESERVA TINTO 2011

Feito exclusivamente a partir de vinhas com mais de 90 anos, este vinho do Douro (Cima Corgo) traduz o que de melhor se produz na região. Um vinho obrigatório em qualquer garrafeira digna desse nome.

SÓCIO
23,75€ GFA

NÃO SÓCIO
25,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032576

71,25€
Caixa 3 GFAS

75,00€
Caixa 3 GFAS



QTA DOS QUATRO VENTOS RESERVA TINTO 2008

Feito no Douro Superior apenas em anos excecionais. Muito concentrado na cor, aroma intenso de frutos vermelhos com notas suaves de tabaco e chocolate preto. Boca estruturada e elegante com um final muito persistente.

SÓCIO
29,45€ GFA

NÃO SÓCIO
31,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032588

88,35€
Caixa 3 GFAS

93,00€
Caixa 3 GFAS



CALDA BORDALEZA TINTO 2009

Um vinho tipo Bordéus feito em Portugal a partir de Merlot, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon, frutado e vegetal com notas de boa madeira. Cheio e bem estruturado, fresco com taninos firmes e boa estrutura.

SÓCIO
22,80€ GFA

NÃO SÓCIO
24,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032421

68,40€
Caixa 3 GFAS

72,00€
Caixa 3 GFAS



AURIUS TOURIGA NACIONAL TINTO 2009

Cor vermelho escuro. Aromas de frutos negros maduros com notas florais, de fumo e especiarias. Equilibrado e complexo, bons taninos, notas da boa madeira do estágio. Final longo e algo austero a revelar longo potencial de guarda.

SÓCIO
20,90€ GFA

NÃO SÓCIO
22,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032305

62,70€
Caixa 3 GFAS

66,00€
Caixa 3 GFAS



ALIANÇA BAGA TINTO 2009

Um dos melhores vinhos tintos da Bairrada, talvez o melhor feito exclusivamente com a casta Baga. Ao longo dos anos comprovou-se que o terroir da Quinta da Dôna é o ideal para esta casta, transmitindo ao vinho toda a complexidade da casta e identidade da região.

SÓCIO
21,38€ GFA

NÃO SÓCIO
22,50€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032303

64,14€
Caixa 3 GFAS

67,50€
Caixa 3 GFAS



DSF COLEÇÃO PRIVADA TOURIGA FRANCESA TINTO 2013

Um vinho de cor intensa, aroma complexo e boca equilibrada e elegante criado por Domingos Soares Franco quando decidiu juntar o poder da fruta da Touriga Francesa à elegância da Moscatel Roxo. Sublime.

SÓCIO
13,21€ GFA 0,75L

NÃO SÓCIO
13,90€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032702

39,63€
Caixa 3 GFAS

41,70€
Caixa 3 GFAS



ESPORÃO PRIVATE SELECTION TINTO 2011

O topo de gama deste produtor que nos diz que este vinho "[...] é a nossa conceção de um vinho Garrafeira Tinto clássico do Alentejo: intenso e rico no nariz mas sem exageros, equilibrado na boca porém com bom potencial de guarda."

SÓCIO
38,95€ GFA

NÃO SÓCIO
41,00€ GFA 0,75L

ENCOMENDE EM CAIXAS DE 3 GFAS. • REFª 032572

116,85€
Caixa 3 GFAS

123,00€
Caixa 3 GFAS

Vinhos para ocasiões muito...



— muito especiais! —

		SÓCIO Preço / 1 GFA 0,75 L	NÃO SÓCIO Preço / 1 GFA 0,75 L	REF ^a 1 GFA 0,75 L
	PARCELA ÚNICA BRANCO 2013 - Vinhos Verdes	22,33 €	23,50 €	012695
	ÚNIQO SERCIAL BRANCO 2009 - Lisboa	18,05 €	19,00 €	012721
	HEXAGON BRANCO 2013 - Península Setúbal	21,85 €	23,00 €	012842
	ESPORÃO PRIVATE SELECTION BRANCO 2014 - Alentejo	19,00 €	20,00 €	012718
	BARCA VELHA TINTO 2004 - Douro	304,00 €	320,00 €	011864
	BATUTA TINTO 2009 - Douro	52,16 €	54,90 €	012189
	HEXAGON TINTO 2008 - Península Setúbal	34,20 €	36,00 €	011998
	PERIQUITA SUPERYOR TINTO 2009 - Península Setúbal	37,91 €	39,90 €	012186
	T QUINTA DA TERRUGEM TINTO 2011 - Alentejo	42,66 €	44,90 €	012591
	J TINTO 2011 - Alentejo	35,15 €	37,00 €	012244

APERITIVOS . DIGESTIVOS



SÓCIO
19,00€

NÃO SÓCIO
20,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 012758

ESPUMANTE
Campolargo Borga
Bruto 2009



SÓCIO
8,17€

NÃO SÓCIO
8,60€

1 GFA 0,75 L
REFº 012738

ESPUMANTE
Scorpio
Reserva Bruto 2012



SÓCIO
35,15€

NÃO SÓCIO
37,00€

1 GFA 0,75 L
REFº 010764

CHAMPAGNE
Taittinger
Brut Reserve



SÓCIO
14,25€

NÃO SÓCIO
15,00€

1 GFA 0,375 L
REFº 012797

COLHEITA TARDIA
Fonte do Ouro
Colheita Tardia 2014
(0,375L)



SÓCIO
20,43€

NÃO SÓCIO
21,50€

1 GFA 0,50 L
REFº 010573

MOSCATEL
Alambre
20 Anos
(0,50L)



SÓCIO
19,14€

NÃO SÓCIO
20,15€

1 GFA 0,50 L
REFº 012130

AGUARDENTE VELHA
Quinta da Barreira



SÓCIO
54,15€

NÃO SÓCIO
57,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 010176

AGUARDENTE VELHA
Aliança X.O. 40 Anos



SÓCIO
49,40€

NÃO SÓCIO
52,00€

1 GFA 0,70 L
REFº 012269

SINGLE MALT WHISKY
The Macallan Amber

CAVE DE PORTOS

OFERTA

EM COMPRAS
SUPERIORES A 100€

2 Copos + 2 Trufas

EM COMPRAS
SUPERIORES A 250€

6 Copos + 6 Trufas

Categoria *Branços*

	SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF ^a
FERREIRA D. ANTÓNIA RESERVA	9,45 €	9,95 €	012404
FERREIRA BRANCO 10 ANOS (375 ml)	13,78 €	14,50 €	010051
BARÃO DE VILAR BRANCO 10 ANOS (500 ml)	11,69 €	12,30 €	012604

Categoria *Ruby*

	SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF ^a
LATE BOTTLED VINTAGE			
BARÃO DE VILAR LBV 2010	10,93 €	11,50 €	012408
MAGALHÃES LBV - QUINTA DO SILVAL 2005	14,25 €	15,00 €	010368
FERREIRA LBV 2010	16,15 €	17,00 €	012579

VINTAGE

JMF & VAN ZELLER VINTAGE 2003	41,80 €	44,00 €	011290
FERREIRA VINTAGE 2003	47,50 €	50,00 €	010376
ALVES DE SOUSA VINTAGE 2009	42,75 €	45,00 €	011870
ALVES DE SOUSA VINTAGE 2011	37,05 €	39,00 €	012120
BARÃO DE VILAR VINTAGE 2011	37,91 €	39,90 €	012152
FERREIRA VINTAGE 2011	45,13 €	47,50 €	012157

Categoria *Tawny*

	SÓCIO	NÃO SÓCIO	REF ^a
10 ANOS			
BARÃO DE VILAR 10 ANOS	11,69 €	12,30 €	011244
FERREIRA QUINTA DO PORTO 10 ANOS	14,54 €	15,30 €	010052
20 ANOS			
FERREIRA DUQUE DE BRAGANÇA 20 ANOS	39,90 €	42,00 €	010046
30 Anos			
MAYNARD'S 30 ANOS	61,75 €	65,00 €	012448
BARÃO DE VILAR 30 ANOS (375 ml)	28,50 €	30,00 €	012360
Edição Especial 30º Aniversário da Enoteca			
COLHEITAS			
BARÃO DE VILAR COLHEITA 1982	163,40 €	172,00 €	012449
FEUERHEERD'S COLHEITA 1975	104,50 €	110,00 €	012605



Cálice Oficial de Vinho do Porto
da SCHOTT-ZWIESEL,
desenhado por SIZA VIEIRA

&

Trufas de Chocolate com Porto
ANNOBON

VINHOS DO MUNDO

6 VINHOS • 6 PAÍSES



Espanha

LAN Crianza
TINTO 2011



PRODUTOR Bodegas Lan
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Espanha – Rioja
CASTA Tempranillo
VINIFICAÇÃO Desengace seguido de fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Longa maceração com removimento regular. Estágio em barricas durante um período mínimo de 12 meses.
TEOR ALCÓOLICO 13,5%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho cereja. Aromas frutados (frutos vermelhos e negros) com belas notas de tosta e grãos de café. Na boca os taninos estão presentes mas não agressivos. Boa estrutura. Final longo.
LONGEVIDADE 7 a 8 anos
SERVIÇO A 16/18°C com entradas frias, massas, e aves.

sócio 8,74€ GFA 0,75L | NÃO sócio 9,20€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062902

52,44€ CAIXA 6 GFAS

55,20€ CAIXA 6 GFAS



França

DOMAINE DE COURTEILLAC
Merlot e Cab. Sauvignon
TINTO 2011



PRODUTOR Domaine Courteillac
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM França – Bordeaux Supérieur
CASTAS Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
VINIFICAÇÃO Desengace. Fermentação lenta com controlo de temperatura. Maceração pós-fermentativa durante 15 dias. Metade do vinho faz a fermentação maloláctica e estágio de 16 meses em madeira de carvalho.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho profundo. Aromas frutados, intensos e elegantes. Na boca é equilibrado, sedoso e complexo com notas de frutos vermelhos. Final firme, longo e especiado.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 16/18°C pratos de carne vermelha condimentados, cordeiro, coelho, massas apaladadas e queijos fortes.

sócio 14,30€ GFA 0,75L | NÃO sócio 15,05€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062772

85,80€ CAIXA 6 GFAS

90,30€ CAIXA 6 GFAS



Alemanha

SOLITÄR
Riesling Trocken
BRANCO 2014



PRODUTOR S.A. Prüm
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Alemanha – Mosel
CASTA Riesling
VINIFICAÇÃO Vendima manual. Prensagem ligeira. Longa fermentação a frio em inox.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo limão pálido. Boa intensidade aromática com notas de pêssego e damasco. Na boca é frutado, bem equilibrado e mineral. Final refrescante.
LONGEVIDADE 8 a 9 anos
SERVIÇO A 8/11°C com aperitivos, sushi, peixes grelhados, marisco variado, saladas e carnes brancas. Excelente com amêijoas à bulhão pato, cozinha asiática e pratos com molho de caril.

sócio 11,88€ GFA 0,75L | NÃO sócio 12,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062678

71,28€ CAIXA 6 GFAS

75,00€ CAIXA 6 GFAS



Argentina

CRIOS
Cabernet Sauvignon
TINTO 2013



PRODUTOR Dominio del Plata
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Argentina – Mendoza
CASTAS Cabernet Sauvignon, Malbec (5%)
VINIFICAÇÃO Colheita manual. Fermentação com controlo de temperatura e maceração longa. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14%
NOTAS DE PROVA Cor vermelho rubi. Aromas intensos de ameixas maduras e cerejas com notas de baunilha. Na boca é harmonioso combinando as notas de frutos vermelhos com pimentos vermelhos. Bom corpo. Final longo.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/16°C acompanhando pratos de porco, aves, coelho e enchidos.

sócio 10,69€ GFA 0,75L | NÃO sócio 11,25€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062773

64,14€ CAIXA 6 GFAS

67,50€ CAIXA 6 GFAS



Chile

MOMENTOS
Reserva Merlot
TINTO 2012



PRODUTOR Château los Boldos
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Chile – Alto Cachapoal
CASTA Merlot (100%)
VINIFICAÇÃO Vendima manual. Fermentação com maceração em inox com controlo de temperatura. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês.
TEOR ALCÓOLICO 14,5%
NOTAS DE PROVA Cor rubi com nuances azuladas. Aroma intenso de frutos vermelhos com notas de cereja preta. Na boca é suave, redondo, com notas de frutos pretos muito maduros. Taninos suaves, boa acidez e bom equilíbrio. Final agradável.
LONGEVIDADE 4 a 5 anos
SERVIÇO A 15/18°C com carnes brancas e pastas.

sócio 5,70€ GFA 0,75L | NÃO sócio 6,00€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062339

34,20€ CAIXA 6 GFAS

36,00€ CAIXA 6 GFAS



Nova Zelândia

RIBBONWOOD
Sauvignon Blanc
BRANCO 2014



PRODUTOR Ribbonwood Wines
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM Nova Zelândia – Marlborough
CASTA Sauvignon Blanc
VINIFICAÇÃO Curto contacto pelicular pré-fermentativo, desengace e esmagamento suave. Clarificação do mosto. Fermentação em inox e uma pequena parte em madeira. Estágio sobre borras finas de 3 meses com remontagens frequentes no lote que fermenta em madeira.
TEOR ALCÓOLICO 12,5%
NOTAS DE PROVA Cor amarelo citrino. Aromas maduros de citrinos e de frutos tropicais com notas de groselha. Boca complexa com notas de citrinos, groselha, pimentos e minerais. Boa acidez. Final agradável.
LONGEVIDADE 2 a 3 anos
SERVIÇO A 10/12°C com aperitivos, marisco e massas. Este vinho tem uma vedação do tipo "screwcap".

sócio 9,98€ GFA 0,75L | NÃO sócio 10,50€ GFA 0,75L

Encomende em Caixas de 6 gfas. • REFª 062771

59,88€ CAIXA 6 GFAS

63,00€ CAIXA 6 GFAS

Conjunto Vinhos do Mundo

1 GFA. LAN CRIANZA 2010 + 1 GFA. DOMAINE DE COURTEILLAC 2011 + 1 GFA. SOLITÄR RIESLING 2014

+ 1 GFA. CRIOS 2013 + 1 GFA. MOMENTOS RESERVA 2012 + 1 GFA. RIBBONWOOD 2014

sócio 61,28€ | NÃO sócio 64,50€

CONJUNTO de 6 gfas. • REFª 062903

Oferta de Inscrição

→ **FAÇA-SE SÓCIO ATÉ 30 DE ABRIL DE 2016
E RECEBA COMO PRÉMIO DE INSCRIÇÃO:***

2 GFAS. BACELO NOVO BRANCO 2014 - LISBOA
2 GFAS. BACELO NOVO TINTO 2013 - DOURO
2 GFAS. BACELO NOVO TINTO 2013 - ALENTEJO

**Oferta entregue com a primeira encomenda*

QUOTA ANUAL - 15 EUROS

→ **OU PROPONHA UM NOVO SÓCIO
E RECEBA COMO OFERTA:**



Lisboa

Douro

Alentejo

Utilize este Voucher de **15€** em qualquer compra na Revista Enoteca ou em www.enoteca.pt

ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE

→ PROPOSTA TRIMESTRAL

Uma seleção de 2 caixas (6 garrafas de cada), que lhe será enviada todos os 3 meses (+ 3 garrafas de Espumante na Revista de Natal). O Sócio pode cancelar ou alterar a proposta no espaço de 10 dias após a receção da revista.

→ OFERTA ANUAL

Oferta de um conjunto de garrafas de pelo menos o valor da sua quota, que lhe será enviado juntamente com uma encomenda.

→ DESCONTO DE 5%

Desconto de 5% em todos os produtos apresentados pela Enoteca.

ENOTECA GARRAFEIRA CLUBE

Quota anual	15,00 €
Oferta Inscrição	Sim (ver acima)
Oferta Renovação	Sim, sempre de valor igual ou superior à quota anual
Desconto	5% em todos os produtos
Participação em Eventos da Enoteca	Não
Programa Trimestral	Sim
Envio de Revista	Sim

INSCREVA-SE NO SITE www.enoteca.pt ou PEÇA A FICHA DE INSCRIÇÃO
NA NOTA DE ENCOMENDA QUE ACOMPANHA A REVISTA
ou pelo TELEFONE 228 348 440, FAX 228 348 449, E-MAIL enoteca@enoteca.pt

Oferta de Inscrição

→ **FAÇA-SE SÓCIO ATÉ 30 DE ABRIL DE 2016
E RECEBA COMO PRÉMIO DE INSCRIÇÃO:***

1 GFA MUROS ANTIGOS BRANCO 2014
1 GFA PROVA RÉGIA RESERVA BRANCO 2014
1 GFA VINHA GRANDE TINTO 2011
1 GFA QUINTA S. JOÃO BATISTA TINTO 2011
1 GFA PASMADOS TINTO 2012
1 GFA QUINTA DO CARMO TINTO 2011

*Oferta entregue com a primeira encomenda

QUOTA ANUAL – 50 EUROS

→ **OU PROPONHA UM NOVO SÓCIO
E RECEBA COMO OFERTA:**



Conjunto Regiões



Utilize este Voucher de **50€** em qualquer compra na Revista Enoteca ou em www.enoteca.pt

ENOCUBE – Clube dos Conhecedores

→ PROPOSTA TRIMESTRAL

Uma seleção de 2 caixas (6 gfs. cada), que lhe será enviada todos os 3 meses (+ 3 Gfs de Espumante na Revista de Natal). O Sócio pode cancelar ou alterar a proposta no espaço de 10 dias após a receção da revista.

→ EVENTOS

Os sócios do EnoClube poderão participar nos eventos organizados pelo Clube – Jantares Temáticos, visitas a Caves e Adegas, participação em Vindimas, Cursos de Prova, etc.

→ OFERTA ANUAL

Oferta de um conjunto de garrafas de pelo menos o valor da sua quota, que lhe será enviado juntamente com uma encomenda.

→ DESCONTOS DE 5% E 10%

Desconto de 5% em todos os produtos apresentados pela Enoteca. Este desconto será de 10% na Gama Enoteca (Enoteca, Arroio da Vinha, Bacelo Novo, Adegueiro, Cave Real).

ENOCUBE – Clube dos Conhecedores

Quota anual	50,00 €
Oferta Inscrição	Sim (ver acima)
Oferta Renovação	Sim, sempre de valor igual ou superior à quota anual
Desconto	10% nos vinhos gama Enoteca (Enoteca, Arroio da Vinha, Bacelo Novo, Adegueiro, Cave Real) e 5% nos restantes produtos
Participação em Eventos da Enoteca	Sim
Programa Trimestral	Sim
Envio de Revista	Sim

HERDADE
do PESO



TRINCA BOLOTAS,
CORPO DE ALENTEJANO,
ALMA DA VIDIGUEIRA.

Sempre que se abre uma garrafa de Trinca Bolotas liberta-se um pouco da alma alentejana. Respira em cada copo uma homenagem ao porco alentejano, raça autóctone portuguesa, e único sobrevivente dos suínos de pastoreio na Europa. Sentem-se as texturas do montado e as cores da paisagem da Vidigueira, abençoada por um clima único. Tudo junto produzindo um vinho que acompanha na perfeição pratos da nossa cozinha tradicional.



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.